

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

schlagen, auf der Suppe zugedeckt aufgekocht, wenn fest, abgenommen und kühlgestellt. Das Eigelb nach und nach in die Suppe gegeben. Von dem Schnee werden dann Bälle abgestochen und beim Anrichten in die Suppe gegeben.

### **Nr. 23. Suppe von Friedensauer Rindermehl.**

(Für 6 Personen.)

$\frac{1}{2}$  l Wasser,  $1\frac{1}{2}$  l Milch, 30 g Butter, Salz, 6 Eßl. Rindermehl.

Die Milch wird kochend gemacht, das Mehl in  $\frac{1}{2}$  l warmem Wasser angerührt, in der Milch durchgekocht und etwas Salz und Butter dazugegeben. Diese Suppe ist für Kinder und Kranke leicht verdaulich und wohlschmeckend.

### **Nr. 24. Weizenschrotsuppe.**

2 l Wasser, 200 g Weizenschrot, 50 g Butter, Salz, Zucker, Milch.

Für 6 Teller Suppe nehme man 200 g Weizenschrot oder Schrotmehl, je nachdem man hat, koche in 2 l Wasser langsam weich, gebe Salz, wenn erwünscht etwas Zucker, sowie ein Stückchen Butter hinzu, zuletzt noch etwas heiße Milch und gebe die gebundene Suppe als Morgen-, Mittag- oder Abendspeise.

### **Nr. 25. Hafersuppe.**

(Für 6 Personen.)

$\frac{1}{4}$  Pfd. Hafer (gut), 2 l Wasser, Salz, 3 Eßl. Korinthen oder  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zwetschen.

Die Hafergrütze wird am besten abends vorher in Wasser eingeweicht, dann 2 Stunden gekocht. Man kann einige Sultaninen oder Korinthen, welche gut gereinigt sind, hineingeben. Auch sind Zwetschen oder Kirschen ohne Steine angenehm in dieser Suppe.

Salz und Zucker nach Belieben.